

2013 I FEUDI DI ROMANS DOC FRIULI ISONZO CABERNET FRANC

ITALIEN, FRIULI

Tør, fyldig og tanninholdig

I Feudi di Romans Cabernet Franc har en intens rød farve med blåligt skær. I glasset mødes man af en fyldig duft med intense noter af krydderurter. Smagen er tør, fyldig og med tydelige tanniner. En kraftig vin der er yderst velmagende.

Vinen går rigtig godt til grillet eller stegt rødt kød og kan også bruges til vildt og lagrede oste.

Serveringstemperatur: 16-18°C.

Fremstilling

I Feudi di Romans Cabernet Franc er lavet 100% på Cabernet Franc-druer. Druerne håndplukkes efter 20. september. Umiddelbart efter druerne er høstet, afstilktes og presses de let og hældes på rustfrie ståltanke. Tre gange om dagen pumpes druemosten manuelt over druekvaset, og der opnås en totalt ensartet masse.

Gæringstemperaturen kontrolleres ikke men holdes alligevel omkring 28°C, eftersom der trækkes mest saft og kraft ud af druerne ved netop 28°C. Efter 10 dage filtreres mosten og vinen lagres på rustfrie ståltanke inden den tappes på flasker.

Om Producenten

Friuli, som er den region I Feudi di Romans ligger i, er en meget bjergig region, og jorden er derfor meget stenet. Stenet jord giver robuste vinstokke, som resulterer i druer af meget høj kvalitet. På trods af at vindruer er Friulis vigtigste landbrugsafgrøde, udgør vinene herfra kun en meget lille andel af Italiens samlede vinproduktion. Vinene, der produceres i Friuli, er af meget høj kvalitet og sammenlignes ofte kvalitetsmæssigt med vine fra Piemonte og Toscana.

I Feudi di Romans er et familieejet foretagende, som startede i 1991 med, at familien Lorenzon købte en vinmark på 15 hektar i regionen Romans d'Isonzo. I dag har I Feudi di Romans 120 hektar vinmarker og regnes for en af de bedste vinproducenter i Friuli Venezia Giulia. Deres succes har gjort det nødvendigt at udvide og bygge til løbende, og sønnen Enzo Lorenzon har udviklet og designet et solcelledrevet anlæg på 700m², som producerer strøm svarende til 20 huses forbrug.

